わがまちの教育（教育委員会）

地産地消でおいしい給食
～地産地消と食育を連携させた取り組み～

香美市教育委員会では、平成17年度から国の補助事業により、食に関する取り組みを行っています。

平成19年度は、「地域に根ざした学校給食推進事業」として、地産地消と食育を連携させた取り組みを行いました。

地場産物活用の推進のための学校関係者と生産者等の連携

香美市には、三つの給食センターがあり、食材の確保も各給食センターごとになっています。

香北・物部の給食センターは、直販所や地元生産者との連携により、地場産物の供給体制が整っていますが、生産者の高齢化等により、供給できる品目や数量が少ない状況です。

土佐山田給食センターは、食材の大半が給食資材組合から納入されており、地元の食材については、供給体制が不十分で、品目や数量が限られていました。

そこで、地場産物の安定的な供給や利用の体制を整えるために、検討委員会を立ち上げ、給食センターと地元生産者との関わりを深めるための取り組みを行い、平成19年12月より、ＪＡ土佐香美からの食材の納入が可能になりました。

・生産者との交流

児童生徒が地場産物を通して、地域の自然や文化、産業等への理解を深め、食に対する感謝の気持ちを育むため、「やっこねぎ」「ゆず」「しいたけ」の生産者と交流を行いました。

・交流献立の実施

学校給食の献立は、各給食センターによって違っていますが、地場産物を使った交流献立に「やっこねぎのさっと漬け」「きのこけんちん汁」「ゆずパン」をつくり、三地域の交流メニューとして実施しました。

・食材マップの作成

学校給食への理解を深めるため、各給食センターへ食材を納入してくださっている生産者や団体を掲載した食材マップを作成し、市内の小中学校へ掲示しました。

生産者等への取材は、学校周辺の地域探検学習と連携させ、該当する小学校の児童が行いました。

・調理場職員調理講習会

学校給食を楽しく豊かにし、食事内容の多様化を図るため、香美市の地場産物を生かした調理方法について研究を深めようと、各給食センターの職員を対象に調理講習会を実施しました。

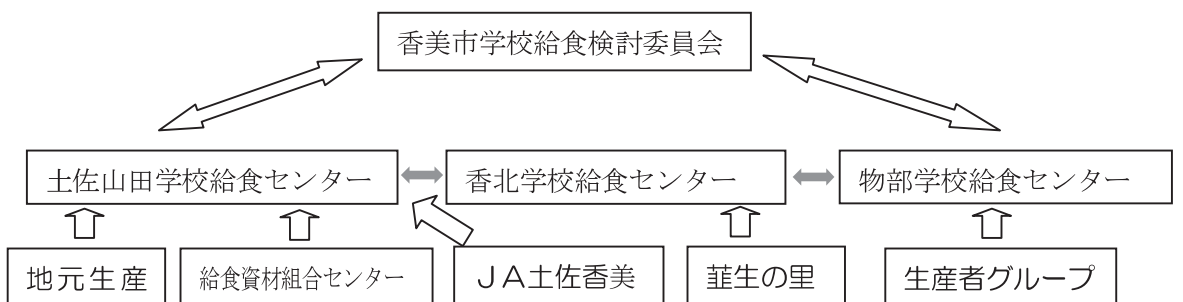
・地場産物を活用した学校給食に関するアンケート

学校給食に地場産物を取り入れ、献立が生きた教材として活用できるよう、献立内容や調理方法の研究に活用する参考資料とするため、地場産物に関するアンケートを実施しました。

・学校給食研究協議会

『よりよい食生活習慣の確立を目指して～学校・給食センター・家庭・地域の連携による食育、地場産物を取り入れた学校給食～』をテーマに取り組んだ活動について発表する『学校給食研究協議会』（会場＝繁藤小中学校）を開催しました。

土佐山田学校給食センターと繁藤小中学校の取り組み発表のほか、給食試食会も行い、いなりずし・えびのシソ風味揚げ・やっこねぎのさっと漬け・けんちん汁・ゆずゼリーが試食されました。

また、「ノロウイルス対策について」（講師＝中央東福祉保健所食品・衛生課長・絹田美苗氏）、「生活習慣病対策について」（講師＝同保健所健康課チーフ杉本明夫氏）と二つの講演も行いました。

香美市学校給食検討委員会

土佐山田学校給食センター　⇔　香北学校給食センター　⇔　物部学校給食センター

地元生産　給食資材組合センター　ＪＡ土佐香美　韮生の里　生産者グループ

※平成１９年１２月より

食育と関連させた取り組み

・げんきくん食探検

地域との交流を図るため、土佐山田・香北・物部のそれぞれの地域で、生産工場や農園、良心市などを巡る、地域探検と親子料理教室を実施しました。

▶地域探検

・地産地消料理コンテスト

家庭科の授業や、日ごろのお手伝いの成果を発揮する場として、料理コンテストを開催しました。

香美市や高知県産の食材を使ったメニュー二品を、決められた材料費と調理時間内につくるもので、小学三年生から中学三年生まで十二組・二十四人が参加しました。

にら、しいたけ、ゆず、おくらなどを使い、バラエティーに富んだ料理が出品され、地産地消料理大賞に、鏡野中学校三年生のペアが選ばれました。

また、コンテストの前には、ゆず農家の方からお借りした手動のゆずしぼり機で、ゆずしぼり体験も行いました。

◀地産地消大賞を受賞したにら肉ライスバーガーポテポテサラダ

▲家庭科でつくった皿鉢料理

・家庭科での郷土料理教室

地産地消の大切さや、地元の食材を使った料理を地域の方から学ぶことで、地域との交流や家庭でも生かせる調理の知識を習得し、作ることの楽しさ、自分で作った料理を食べることの喜びを知ることにより、調理をする意欲を出させることを目的とし、ヘルスメイトさんや農漁村女性グループの方々にご協力いただき、郷土料理教室を実施しました。

・レシピ集の作成

毎日の献立の参考にしていただこうと、香美市の地場産物を使った料理等を掲載した、「香美市のごはんレシピ」を作成しました。

※レシピ集は、学校教育課（☎53－1081）で配布しています。

・生活習慣を見直す取り組み

子どもたちが規則正しい生活習慣を身につけ、自分が持っている本来の力を十分発揮するためのきっかけづくりとして、〝早起きをし、朝食前に体を動かす取り組み〟を実施しました。

朝食前に行う活動内容、家庭学習時間、テレビ・ビデオ・ゲームの時間について目標を決め、チェックをし、自分の生活習慣を見直してもらうものです。

朝ごはんの摂取状況、朝の排便の状況についても調査をしましたが、朝ごはんについては、ほとんどの児童生徒が毎日食べている状況です。

しかし、朝の排便については、毎朝排便がある児童生徒より、朝にまったく排便がないという児童生徒のほうが多いという結果が出ています。

朝以外に排便がある児童生徒もいるようですが、栄養バランスの整った朝ごはんをしっかり食べ、朝の排便の習慣を身につけてほしいと思います。

◇　◇　◇

たくさんの方のご協力により、継続した取り組みや新しい取り組みが実施できました。

地域に根ざした学校給食推進事業としては平成19年度のみの実施でしたが、今後も取り組みを継続し、子どもの生活習慣病の予防も視野に入れ、「食への関心」を高めていきたいと思います。